

WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE STOPNIE

z przedmiotu

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM

Nazwa zawodu: TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Symbol cyfrowy zawodu 343404

KLASA 2 TG

Poziom wymagań				
konieczny dopuszczający	podstawowy dostateczny	rozszerzający dobry	dopełniający bardzo dobry	wykraczający celujący
<p>Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności poprzez udział w konkursach, olimpiadach, warsztatach, pokazach itp.</p>				
Mleko i przetwory mleczne				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ definiuje pojęcia: mleko surowe, mleko spożywcze wskazuje różnice między mlekiem surowym a spożywym ➤ podaje skład chemiczny mleka i jego przetworów ➤ wymienia gatunki handlowe mleka spożywcze-go ➤ wymienia rodzaje koncentratów mlecznych ➤ podaje asortyment przetworów mlecznych ➤ podaje warunki przechowywania mleka i jego przetworów ➤ wymienia zmiany zachodzące w mleku podczas obróbki cieplnej ➤ wskazuje możliwości zastosowania mleka w produkcji potraw ➤ wskazuje możliwości zastosowania śmietany i 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ określa wartość odżywczą mleka i jego przetworów ➤ podaje wyróżniki oceny jakościowej mleka ➤ dzieli mikroflorę mleka na pożyteczną i szkodliwą ➤ podaje cel utrwalania mleka ➤ wymienia metody stosowane podczas utrwalania mleka ➤ podaje parametry temperaturowe fizycznych metod utrwalania mleka ➤ zna wpływ utrwalania na wartość odżywczą mleka określa rolę fermentacji mlekowej w produkcji żywności ➤ podaje zastosowanie koncentratów mlecznych w produkcji gastronomicznej ➤ podaje wyróżniki oceny towaroznawczej śmietany 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ charakteryzuje wartość odżywczą mleka ➤ zna czyste kultury bakterii fermentacji mlekowej ➤ wie, na czym polega fermentacja mlekowa ➤ dokonuje oceny jakościowej mleka ➤ omawia poszczególne etapy produkcji napojów mlecznych fermentowanych 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ definiuje pojęcie: probiotyki charakteryzuje mikroflorę pożyteczną występującą w mleku ➤ wyjaśnia przebieg fermentacji mlekowej ➤ zna znaczenie bakterii mlekowych w żywieniu człowieka ➤ charakteryzuje napoje mleczne fermentowane ➤ wyjaśnia pojęcia: normalizacja, homogenizacja ➤ charakteryzuje przetwory mleczne 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sporządza schemat blokowy produkcji wybranej potrawy z mleka i jego przetworów

<p>śmietanki w produkcji potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ wskazuje możliwości zastosowania serów w produkcji potraw 	<p>i śmietanki</p>			
Jaja				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ opisuje wartość odżywczą jaj ➤ podaje warunki przechowywania jaj ➤ wymienia metody stosowane do oceny świeżości jaj ➤ podaje zmiany zachodzące w jajach podczas przechowywania ➤ wymienia asortyment potraw z jaj gotowanych i smażonych ➤ wymienia właściwości jaj ➤ podaje przykłady potraw, w których wykorzystuje się właściwości wiążące, zagęszczające, emulgujące i spulchniające jaj 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ opisuje budowę jaja ➤ opisuje skład chemiczny i wartość odżywczą jaj ➤ wymienia klasy jaj ➤ podaje standardy jakościowe jaj ➤ wymienia zasady znakowania jaj ➤ wymienia cechy jaj świeżych i nieświeżych ➤ podaje cel obróbki wstępnej jaj ➤ zna sposoby dezynfekcji jaj ➤ zna zasady sporządzania majonezu ➤ podaje zasady ubijania piany z białek ➤ wyjaśnia rolę jaj w procesach spulchniania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia zasady gotowania i smażenia jaj ➤ charakteryzuje właściwości wiążące, zagęszczające, emulgujące i spulchniające jaj ➤ charakteryzuje asortyment potraw, w których wykorzystuje się właściwości wiążące, zagęszczające, emulgujące i spulchniające jaj 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ omawia klasyfikację i sposoby znakowania jaj ➤ wyjaśnia, na czym polega zdolność zagęszczania potraw jajami ➤ wyjaśnia, na czym polegają właściwości emulgujące jaj ➤ wyjaśnia mechanizm powstawania emulsji 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sporządza schemat blokowy produkcji majonezu
Zupy i sosy gorące				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ dzieli zupy ze względu na główny składnik, technik sporządzania i temperaturę ➤ podawania ➤ wymienia rodzaje wywa- 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ podaje zasady gotowania wywarów ➤ odpowiednio dobiera dodatki do zup, i zna zasady podawania zup ➤ dobiera składnik główny 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ omawia zasady sporządzania różnych wywarów ➤ charakteryzuje etapy sporządzania zup czystych i zagęszczanych ➤ omawia sposoby zagęsz- 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dobiera naczynia w zależności od rodzaju zupy ➤ omawia techniki sporządzania sosów gorących ➤ charakteryzuje poszczególne sosy gorące 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sporządza schemat blokowy produkcji zup

<p>rów stosowanych w produkcji gastronomicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia rodzaje zup ➤ podaje asortyment zup czystych ➤ podaje przykłady zup zagęszczanych ➤ wymienia sposoby zagęszczania zup ➤ podaje etapy sporządzania poszczególnych rodzajów zup ➤ zna zasady wykańczania zup i warunki ich przechowywania ➤ wymienia dodatki do zup czystych i zagęszczanych ➤ przedstawia podział sosów gorących ➤ zna zastosowanie zup i sosów 	<p>sosu do rodzaju potrawy, do której sos będzie podawany</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ definiuje pojęcia: podprawianie i redukowanie sosów ➤ zna sposoby podprawiania sosów i warunki ich przechowywania ➤ zna zasady podawania sosów 	<p>czania zup</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ omawia zasady wykańczania zup ➤ omawia zasady podawania zup czystych i zagęszczanych ➤ podaje temperaturę podawania zup gorących i zimnych ➤ dobiera sosy gorące do potrawy ➤ omawia sposoby podawania sosów 		
Cukier i wyroby ciastkarskie				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia środki słodzące ➤ wymienia metody spulchniania i rodzaje środków spulchniających ➤ dokonuje doboru środków spulchniających do różnych rodzajów ciast wypiekowych ➤ wymienia podstawowe składniki ciast ➤ dokonuje podziału ciast 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ podaje skład chemiczny środków słodzących ➤ omawia zastosowanie środków słodzących w produkcji potraw ➤ podaje zastosowanie środków spulchniających ➤ omawia techniki sporządzania, pieczenia i wykańczania poszczególnych ciast 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ określa wartość odżywczą środków słodzących ➤ omawia zasadę działania środków spulchniających ➤ określa czynniki, od których zależy wartość odżywcza ciast ➤ omawia wartość odżywczą ciast 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ charakteryzuje zmiany fizykochemiczne zachodzące w cieście podczas wypieku 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sporządza schemat blokowy przedstawiający metodę produkcji wybranego ciasta

<p>ze względu na rodzaj i ilość użytego do produkcji surowca oraz techniki sporządzania</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ dokonuje podziału ciast ze względu na przeznaczenie kulinarne ➤ wymienia składniki podstawowe i uzupełniające poszczególnych ciast ➤ wymienia asortyment wyrobów z poszczególnych ciast 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ charakteryzuje asortyment wyrobów z poszczególnych ciast ➤ charakteryzuje metody i techniki sporządzania mas i kremów 			
Mięso zwierząt rzeźnych				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ podaje skład chemiczny mięsa zwierząt rzeźnych ➤ wymienia metody utrwalania mięsa ➤ wyjaśnia cel kontroli weterynaryjnej mięsa ➤ wymienia rodzaje pieczęci do znakowania mięsa ➤ dobiera surowce do potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych z mięsa ➤ wymienia asortyment potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych z mięsa ➤ dobiera surowce do potraw z mięsnej masy mielonej 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ omawia wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych ➤ dokonuje podziału tusz na elementy zasadnicze i kulinarne ➤ omawia techniki produkcji potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych z mięsa ➤ dobiera dodatki skrobiowe i witaminowe do potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych z mięsa ➤ omawia techniki produkcji potraw z mięsnej masy mielonej ➤ charakteryzuje asorty- 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia kategorie sanitarne mięsa ➤ rozróżnia stemple kontroli weterynaryjnej ➤ charakteryzuje metody utrwalania mięsa ➤ charakteryzuje przemiany poubojowe w mięsie ➤ przedstawia warunki przechowywania mięsa ➤ charakteryzuje asortyment potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych z mięsa ➤ charakteryzuje przetwory z mięsa zwierząt rzeźnych ➤ charakteryzuje asortyment wyrobów garmazeryjnych z mięsa 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ charakteryzuje przemiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej ➤ przedstawia wymagania sanitarno – higieniczne podczas produkcji wyrobów garmazeryjnych z mięsa 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sporządza schemat blokowy przedstawiający metodę produkcji wybranej potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych

<ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia asortyment potraw z mięsnej masy mielonej 	<ul style="list-style-type: none"> ment potraw z mięsnej masy mielonej ➤ wymienia przetwory z mięsa zwierząt rzeźnych ➤ wymienia asortyment wyrobów garmazeryjnych z mięsa 			
Drób				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ dokonuje podziału drobiu ➤ rozróżnia rodzaje tuszek drobiowych ➤ podaje warunki przechowywania mięsa drobiu i przetworów drobiowych ➤ określa skład chemiczny drobiu ➤ wymienia czynności składające się na obróbkę wstępną drobiu ➤ wymienia asortyment potraw z drobiu gotowanego ➤ podaje zasady gotowania rosołu i mięsa drobiowego ➤ podaje warunki przechowywania potraw z drobiu gotowanego ➤ zna zasady podawania potraw z drobiu gotowanego ➤ wymienia asortyment potraw z drobiu smaży- 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia kryteria oceny jakości mięsa drobiowego ➤ opisuje wartość odżywczą drobiu i podrobów drobiowych ➤ porównuje wartość odżywczą mięsa drobiu z mięsem zwierząt rzeźnych ➤ opisuje sposób formowania drobiu przeznaczonego do gotowania ➤ wymienia zmiany zachodzące w mięsie drobiu podczas gotowania ➤ wymienia elementy kulinarne drobiu przeznaczone do smażenia ➤ wymienia sposoby formowania półproduktów z drobiu do smażenia ➤ wymienia zmiany zachodzące w mięsie drobiowym podczas smażenia ➤ podaje cechy jakościowe 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ charakteryzuje poszczególne rodzaje drobiu ➤ ocenia jakość mięsa drobiowego ➤ uzasadnia konieczność przechowywania mięsa drobiu w odpowiednich warunkach ➤ zna zalecenia higieniczno-sanitarne dotyczące produkcji potraw z drobiu ➤ definiuje pojęcie: luzowanie drobiu ➤ wymienia elementy kulinarne drobiu uzyskane w wyniku rozbioru tuszki drobiowej ➤ dobiera sposób formowania tuszki drobiowej do rodzaju stosowanej metody obróbki cieplnej ➤ charakteryzuje sposoby formowania tuszek drobiowych i zna ich zastosowanie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia zasady rozbioru tuszek drobiowych ➤ omawia czynności wykonywane podczas rozbioru tuszki drobiowej na elementy kulinarne ➤ uzasadnia konieczność przestrzegania zasad higieniczno-sanitarnych podczas produkcji potraw z drobiu ➤ charakteryzuje zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie drobiu podczas gotowania ➤ charakteryzuje zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie drobiowym podczas smażenia ➤ charakteryzuje zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie drobiu podczas duszenia ➤ wskazuje różnice przy doborze mięsa na potra- 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sporządza schemat blokowy produkcji wybranej potrawy z drobiu

<p>nego (naturalne – sauté, panierowane, po wiedeńsku)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ podaje zasady smażenia półproduktów drobiowych ➤ podaje warunki przechowywania potraw z drobiu smażonego ➤ zna zasady podawania potraw z drobiu smażonego ➤ wymienia elementy kulinarne drobiu przeznaczone do duszenia ➤ wymienia sposoby duszenia mięsa drobiowego ➤ wymienia asortyment potraw z drobiu duszonego ➤ podaje warunki przechowywania potraw z drobiu duszonego ➤ zna zasady podawania potraw z drobiu duszonego ➤ wskazuje surowce drobiowe przeznaczone do pieczenia ➤ wymienia sposoby pieczenia drobiu ➤ podaje zasady pieczenia drobiu 	<p>wyrobów smażonych z mięsa drobiowego</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ podaje zasady duszenia półproduktów z mięsa drobiowego ➤ wymienia sposoby formowania drobiu przeznaczonego do duszenia ➤ wymienia zmiany zachodzące w mięsie drobiowym podczas duszenia ➤ podaje sposoby formowania drobiu do pieczenia ➤ wymienia rodzaje nadzienia, jakie stosuje się do drobiu pieczonego ➤ wymienia zmiany zachodzące w mięsie drobiu podczas pieczenia ➤ zna zasady podawania potraw z drobiu pieczonego ➤ zna zasady sporządzania drobiowych mas mielonych ➤ wskazuje przeznaczenie kulinarne drobiowej masy mielonej ➤ dokonuje podziału przetworów drobiowych ➤ podaje zastosowanie przetworów drobiowych 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ charakteryzuje potrawy z drobiu gotowanego ➤ podaje zastosowanie potraw z drobiu gotowanego w żywieniu ➤ odpowiednio podaje przyrządzone potrawy ➤ omawia sposoby formowania półproduktów z mięsa drobiowego smażonego naturalnie – sauté, panierowanego, po wiedeńsku ➤ charakteryzuje asortyment potraw z drobiu smażonego naturalnie, panierowanego, po wiedeńsku ➤ podaje zastosowanie potraw z drobiu smażonego w żywieniu ➤ odpowiednio podaje przyrządzone potrawy z drobiu smażonego ➤ omawia sposoby formowania drobiu przeznaczonego do duszenia ➤ charakteryzuje potrawy z drobiu duszonego ➤ podaje zastosowanie potraw z drobiu duszonego w żywieniu ➤ odpowiednio podaje 	<p>wy smażone i duszone</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ charakteryzuje zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie drobiu podczas pieczenia ➤ uzasadnia konieczność właściwego doboru dodatków do potraw z drobiu gotowanego, smażonego, duszonego i pieczonego 	
---	---	--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia asortyment potraw z drobiu pieczonego ➤ definiuje pojęcie: tranżerowanie drobiu ➤ podaje warunki przechowywania potraw z drobiu pieczonego ➤ wymienia surowce przeznaczone na drobiowe masy mielone ➤ wymienia składniki drobiowej masy mielonej ➤ wymienia asortyment potraw z drobiowej masy mielonej ➤ podaje warunki przechowywania potraw z drobiowej masy mielonej ➤ zna zasady podawania potraw z drobiowej masy mielonej ➤ dobiera dodatki skrobiowe i warzywne do drobiu gotowanego, smażonego, duszonego i pieczonego ➤ wie, jak układać potrawy na talerzu 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wskazuje warunki przechowywania przetworów drobiowych 	<p>przyrządzone potrawy</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ omawia sposoby formowania drobiu przeznaczonego do pieczenia ➤ charakteryzuje rodzaje nadzienia do drobiu ➤ zna zasady nadziewania drobiu ➤ charakteryzuje potrawy z drobiu pieczonego ➤ omawia sposób podziału tuszek drobiowych po upieczeniu (tranżerowanie drobiu) ➤ podaje zastosowanie potraw z drobiu pieczonego w żywieniu ➤ odpowiednio podaje przyrządzone potrawy ➤ charakteryzuje rolę składników drobiowej masy mielonej ➤ omawia asortyment potraw z drobiowej masy mielonej ➤ podaje zastosowanie potraw z drobiowej masy mielonej w żywieniu ➤ odpowiednio podaje przyrządzone potrawy ➤ charakteryzuje poszczególne grupy przetworów drobiowych 		
---	---	---	--	--

